

# 7月 日本味めぐり

## ～ 徳島県 ～

徳島県は、四国の東部にあり、海岸線は瀬戸内海と紀伊水道、太平洋に面している。鳴門市と淡路島の間の鳴門海峡は、海流が「はげしくうずまき」鳴門のうず潮で有名。

メニュー  
 ごはん 牛乳  
 鶏のから揚げ  
 ちくわのごま和え  
 わかめのみそ汁  
 あだちゼリー



### 郷土の食材



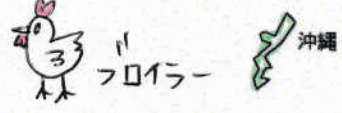
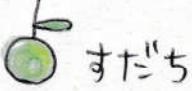
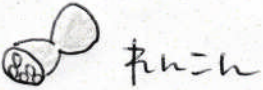
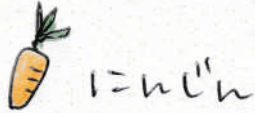
鳴門  
 わかめ。  
 鳴門海峡は、潮の流れがはやいため、ゴシカがあり、味のよい良貝とわかめが育つ。



生産量のほとんどを徳島県が生産する。ミカン類の仲間で、酸味がまろやかでさわやかな香りが特徴。

竹ちくわは、竹に魚のすり身をまわけて火を通す。ちくわ、小松島市の特産で、塩漬で食べる魚と青竹を使っている。

有名+2  
 のうたくぶつ  
 農作物



### 阿波尾鶏



県内で江戸時代から飼育して来たしほもを、食肉用に改良されたのが阿波尾鶏。県の西部や南部の自然が豊かな地域で80日以上かけて育てるなどいくつかの条件を満たしたにわとりが阿波尾鶏と名づけられる。徳島の有名な祭り、阿波踊りにかけて名づけられた。